

Dinar-Sopar

MENÚ 4

A TRIAR UNA DE LES TRES OPCIONS*



renfe



Ramón Freixa.

Castellfollit de Riubregós, 1971.

“Treball des de la tradició i experiment per a crear noves receptes que sorprenguin i, sobretot, que agradin”.

Ramon no ha deixat d’explorar cada territori a la recerca del millor producte, des del més senzill fins al més sofisticat, sempre protagonista en la seva cuina i que, avui,

puja a bord dels trens.

Ramón Freixa

Per a començar

Gaspatxo o consomé segons temporada.

AL- LERGÒGENS: GASPATXO 12, CONSOMÉ 3, 6 i 9

DE LA GRANJA

Plat principal

Ensalada de coleslaw amb pollastre rostit, dacsca, ceba fregida i anacard amb amaniment de mostassa.

AL- LERGÒGENS: 3, 8 i 10

Postres

Fruita de temporada.

DE LA BARCA

Entrant

Ensalada de quinoa amanida amb gingebre i coriandre, carlota, dacsca, cogombre i pipes de carabassa torrada.

AL- LERGÒGENS: 1, 4, 7 i 9

Plat principal

Pastís de salmó** amb puré de napicol i llavors de ceba.

AL- LERGÒGENS: 1, 3, 6, 7 i 12

Postres

Pastís.

AL- LERGÒGENS: 1, 3, 6, 7 i 12

DEL MOLÍ

Entrant

Ensalada verda d’espàrrecs blancs amanits, llom fumat i anous.

AL- LERGÒGENS: 1, 6 i 8

Plat principal

Canelons de dos carns rostides amb tomaca i pomesà.

AL- LERGÒGENS: 1, 3, 6, 7 i 9

Postres

Fruita de temporada.

Mantega, tomaca natural, oli d’oliva verge extra Oleoestepa, vinagre, sal i pebre. Cafè, infusions variades, bombó.

AL- LERGÒGENS: 6, 7, 8 i 12

*Preguem que ens disculpe davant la possibilitat de la falta d’elecció del seu menú.

En compliment de la normativa vigent, posem a la seua disposició tota la informació alimentària del menjar servit. Si vosté té al·lèrgia o intolerància a algun aliment, per favor consulte amb el nostre personal.

**Tots els nostres peixos i fumats són congelats per a la prevenció de la parasitosi per anisakis, la qual cosa assegura que qualsevol possible

contaminació per anisakis que pogueren tindre els peixos d’origen estarà inactiva gràcies als processos de prevenció aplicats (congelació a -20 °C durant almenys 24 hores) segons la normativa vigent.

Facilem als nostres viatgers la possibilitat d’emportar-se, sense cap cost addicional, els aliments no consumits. Consulte amb les nostres tripulacions.

SELECCIÓ DE BEGUDA

SELECCIÓ DE CAVES

Cava Codorníu Seco.

Cava Jaume Serra Brut Nature.

AL- LERGÒGENS: 12

VINS BLANCS

D.O. Rueda.

D.O. La Mancha (només en trajectes de Sud).

D.O. Catalunya (només en trajectes de Nord-est).

AL- LERGÒGENS: 12

VINS NEGRES

D.O. Rioja.

D.O. Ribera del Duero.

AL- LERGÒGENS: 12

VIN ROSAT

D.O.Ca. Rioja.

AL- LERGÒGENS: 12

CERVESES

Estrella Galicia Especial.

Estrella Galicia 0,0% Tostada.

REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Zero Zero, Coca Cola Zero.

Fanta Zero taronja.

Sprite.

Tònica Nordic.

Aigua mineral sense gas Cabreiroà.

Aigua mineral amb gas Cabreiroà.

NÈCTARS

Don Simón taronja.

Don Simón pinya.

Don Simón préssec.

SERVICI DE BEGUDES

Martini Rosso.

Whisky Glenfiddich 12 anys.

Whisky Cutty Sark.

Ginebra Nordés.

Ginebra Bombay Sapphire.

Ron Barceló añejo.

Licor de hierbas Panizo.

Pacharán Panizo.

(Marques subjectes a disponibilitat de producte).

Prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys.

L’abús d’alcohol és perillós per a la salut.

AL- LERGÒGENS



Elaborat en un catering en el qual es preparen aliments susceptibles de provocar al·lèrgies alimentàries.

renfe